



Benötigte Zutaten

Für den Teig

4 Eier (Größe L)

3 EL Wasser (lauwarm)

120 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

120 g gesiebttes Mehl bzw.
110 g Mehl & 20 g
Backkakao für die
Schoko-Variante

1 TL Backpulver

Für die Heidelbeer-Füllung

400 ml **Premium Schlagobers**

2 Pkg. Sahnesteif

1 Pkg. Vanillezucker

einige frische Heidelbeeren

Luftige Biskuitroulade 2erlei gefüllt

Köstlicher Topfen und ein saftiger Biskuitteig: Diese Kombi kann nur eine herrliche Roulade ergeben, die es bei Familie Rainer am Biohof Vorderfromm in Werfenweng zu kosten gibt. Unbedingt probieren und nachbacken!

Anleitung

Für die Roulade

1. Die Eier trennen. Das Eigelb mit lauwarmem Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Das Eiweiß zu Schnee schlagen.
3. Das Mehl bzw. die Mehl-Kakaopulver-Mischung mit dem Backpulver vermengen und unter die Eigelb-Masse heben, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 13 Minuten backen.
5. Sofort auf ein mit Staubzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und mit dem Geschirrtuch eng zu einer Roulade einrollen und auskühlen lassen.

Für die Heidelbeer-Füllung

6. Schlagobers mit Sahnesteif steigschlagen.
7. Alle Zutaten bis auf die Heidelbeeren glattrühren.
8. Die Roulade ausrollen, mit der Füllung bestreichen, die Heidelbeeren darauf verteilen und wieder einrollen.

Für die Sauerkirsch-Füllung



Für die Sauerkirsch-Füllung

400 ml **Premium Schlagobers**

2 Pkg. Sahnesteif

2 Pkg. Vanillezucker

20 g Speisestärke

1 TL Zimt

1 Glas Sauerkirschen entsteint

9. Die Kirschen mit etwas Saft aus dem Glas, Speisestärke und Zimt kurz aufkochen und abkühlen lassen.

10. Schlagobers mit Sahnesteif steifschlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

11. Die Roulade ausrollen, die Sauerkirschen darauf verteilen, mit der Creme bedecken und wieder einrollen.

Ein Rezept von
Bäuerinnen